0007952435
XB10-299

教草 第共 臙脂一覧

國産を繁殖せしめ國家の鴻益を謀り人々をして各其業に就しむるハ幼時より其産業を授るにあり然れども各地の風土各人の望一様ならざれバ父兄たるもの其子弟をして預め各業の大畧を知らしめ其好む所の業に従事せしむるを要とすとん曰く今國産となるべきその内より各業の大槩を記し且画図を加へ童蒙をして他日脩産の階梯となさしめんとす

明治七年九月　博覧會事務局

定價金五錢

第一 稲米	第六 野蚕	第十一 索麪	第十六 烟草	第廿一 畳表	第廿六 臙脂
第二 糖製	第七 葛布	第十二 葛粉	第十七 漆	第廿二 香蕈	第廿七 澱粉上
第三 養蚕	第八 苧麻	第十三 藍	第十八 蒔繪	第廿三 [redacted]	第廿八 澱粉下
第四 生糸	第九 草綿	第十四 青花紙	第十九 蠟	第廿四 蜂蜜	第廿九 禍腐
第五 樟虫	第十 製糸草木	第十五 製茶	第廿 白粉	第廿五 油	第卅 豆腐

紅花一覧

○第一　紅花の總論

紅花ハ紅藍の花ニして染料ニ用ゐ或ハ臙脂ニ製ス其草ハ菊科の一年草ニして莖葉共鋭刺ある事薊ニ似たり其肥大なるハ高五尺ニ過るものあり

○此草ハ関東の諸國九州及び遠州等ニ培養すれ共多く作る地ハ両羽州ニして其品も頗る上品なり曰く今羽後山形ニ於て作るの法を次ニ示さん

但し紅の事ハ大蔵永常著ス所の農稼業事後編ニ詳らかなり就て見るべし

○第二　紅藍乃種類

紅藍ハ素一種なりと雖も惟培養ニ從て草ニ大小長短の別ありて花の收穫ニ多少ある等の異種を出ス山形ニてハ方今三種あり

第一をアザミボタンといふ草長大ニして刺甚尖り花を摘取ニむづかしされ共草大なるゆへ紅花の分量ハ他の種類ニ比すれバ大ニ勝る唯其刺尖くして摘むニ指頭を傷る事甚しき故培養する人少し其種子の色白し

第二をオホシメボタンといふ草長大なれ共第一種ニ及バズ花弁多く紅花の分量も亦多けれ共第一種ニ比すれバ少し此種を食料を多く用ゐバよく繁殖をなすといふ其種子ハ灰色を帯べり

第三をコシメボタンと名く草長大ならず花弁少き故紅花の分量亦少く第二種ニ比すれバ其半を減ス然れ共臙脂の色却て他の種類ニ勝る其種子ハ茶色の斑あり

○右の第一種ハ花弁多けれ共摘取がたく第三種ハ色善けれ共花弁少き故ニ是を餅紅花となせバ時ハ同じ廣さの地ニても其收納の量少き故ニ多くハ第二種のミを培養ス

○第三　下種の法

紅藍の種子ハ今年取る所翌春ニ蒔バ勢強く肥過ぎて萠芽の稍曲縮し草莖空しく唯長大となるのミニて花を着る事少し故ニ小寒の初より翌春分前迄日頃迄水中ニ浸し置き後是を乾して蒔くなり又ハ冬至より水ニ浸ス事四十五日或ハ五十日の後出して曝乾して下種ス又今年取る種子を翌年下種せず一年を隔て蒔く法もあり然れ共今年取る種子を水ニ浸し置き来春下種する法ハ花を着る事多しと雖も猶百と八十との如し故ニ此法優れりとス又取る所の種子を其年の冬至ニ蒔て雪の降積ニ任せて其侭ニ置て法もあり此法ハ花弁を得る事多けれども其収納ニ豊凶ありて年々期しがたし

○第四　培養の法

凡春分より十日前の内ニ豫め蒔付べき地を耕し畝を立つ其間二尺二寸づつを定法とス其中ニ幅六寸程を蹈ミ固め其處へ油滓を蒔ちらし水肥を二度程灌ぎ乾したる後ニ種子をまぢら蒔ちらし其上へ溝の泥水を薄く灌ぎ其上ニ土を薄く覆ふべし蒔をすり凡十四五日迄ニ生じ其後五日許を過ぎて其苗の繁密なる所を抜去る事三度毎草間二三寸許ニなる迄抜捨べし其度毎ニ土を両方より培ひ置き其後亦培ふ事（子）

（丑）總て四度ニ至る紅花を培養するものハ根際ニ豆類を下種し花を摘取る後全草を抜去り其跡ニて豆の收納を得るなり亦一畝置ニ紅藍を植て其ニ他物を作る法もあれども草立高き故ニ風ニ破られやすし密ニ植るなしバ故ニ一畝置ニ植るものハ細き樹枝を挿し是ニ稲藁を以て縛り付て風の防ぎをなすなり

○蒔残りたる種子ハ油ニ搾り豆腐其外の品と油煠ニするニ味ひよしといふ

○第五　花を収る法

紅藍の花ハ夏至後十日目頃より咲初む盛ハ年ニよりて後るゝ事もあり花の色初金黄色なれども次第ニ紅色ニ変ず其追々紅色ニ変ずるを待ち毎日朝露の（寅）

（卯）ある間ニ摘取る也雨中ハ此例ニあらず朝露ある間ハ枝葉の刺少しハ柔らかくして摘取ニ格別指頭を傷めざる故ニ花を摘ニハ雨中をよしとス咲初めより毎朝摘取アて大暑の頃迄ニ終る花弁の元の白き所を交ぜて製したる餅紅花ハ下品なり紅花を販賣するニ三様あり花を畚し餅様ニなし乾して賣るあり又取たる花弁を其侭賣るあり又花弁を雷盆ニすり摺り固め乾し賣るあり然れ共餅様ニして賣るを常とス之を餅紅花といふ

○凡一莖ニ花を着る事十より廿ニ至る概ね十三四の物多し種子を取るニハ摘取後半月程を経て種子を取収め俵ニ入れ温氣なき所ニ貯ふ此種子ハ鼠の好むもの故へ其防ぎ方肝要なり花を摘し後雨天（辰）

（巳）多けれバ種子腐りて多く得がたし

○紅花を得る分量ハ其年の出来方と土地ニよりて大ニ違ひあり一反の地より收る花弁凡三十メ目之を乾し餅紅花となせバ十六の九を減ズ

○第六　餅紅花の製法

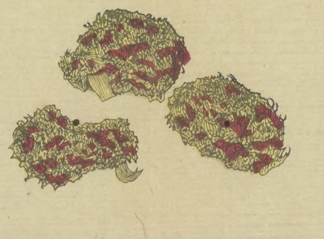
紅花を餅様ニするニハ乾したる紅花を桶ニ入れ是へ水を灌ぎ足ニて踏バ黄汁出づ此汁を流し去る事凡四五度なり但し雨中ニ取るものハ是ニ及バず此黄汁ハ紅花の蕊と花弁ニ含む液ニして煎じて摘の代用とし黄染の料となすル是をボケ染といふ此黄汁を去りたる後竹の笊ニ入れ流水の中ニて振盪し後ニ天日ニ晒し其いまだ全く乾かざる所ニ當て径一寸許厚さ二分許ニ固むべし收之を幅三尺ニ長さ六尺の框を置き其中ニ筵をしき水ニて濡し其上ニ此餅様ニ固めたる紅花を（午）

花葉全形

根及開花廓大図

紅花畑

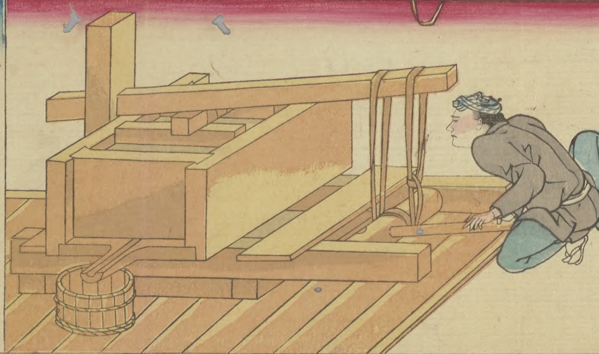
花弁を摘取る図



餅紅花

餅紅花を罨す図

紅をすくひ貯ふる図



紅搾り器械惣図

（未）四五寸許の厚さニ並べ又濡たる筵を其上ニしきて足ニて平等ニ踏ミ亦其上を濡して餅となすべく濡筵を覆ひ踏む如此筵をしき重る事五枚ニ至る毎朝水を少しづつ灌ぎ凡三四日許も其侭ニ置き餅様ニなしたる花弁軟らかくなり指頭ニて押て切るニ黒く色付たる所を以て度とし暖氣なれバ二日許ニして出来たるなり其後上へ蓋ひたる濡筵を去り乾きたる筵をはして是を裡返して初め下ニ敷きたる濡筵を上面ニなし又是を去りて乾きたる筵をはして日ニ乾し收む雨天なれバ竹ニて幅三尺長六尺なるかごの物へ載て下ニ火を置き乾し上るなり又地方ニよりては框を用ゐず木の臺の上へ載せ黄汁を流せし汁ニて餅ニせざるものを厚さ三四寸位ニこしなし其上ニ臺をならべ五層六層ニも重ぬる法もありと雖も（申）

（酉）要するニ其用ハ同じ

○第七　臙脂の製法

臙脂を製するニハ餅紅花を一夜水中ニ浸して置翌日ニ至り轆轤ニて擦り後水へ浸し轆轤ニて擦る事凡五六度ニして黄汁を去り全く尽くるニ至て木灰汁ニ浸し轆轤ニて擦るときハ臙脂尽く木灰汁の為ニ遊離して木灰汁ニ和ス然る後小米の醋を入れ灰汁ニ親和せしめ其水中へ麻苧を入て臙脂を尽く吸込しむ是を第一期とス此臙脂を吸込たる麻苧を水ニてすすぎ木灰汁中ニ操る（下品の物を製するニハ稲藁灰汁を用ゆ）轆轤ニて擦れバ染みたる麻苧より臙脂分離して麻苧ハ元の白色ニ帰る是第二期なり此臙脂水を甕内へ移し乾梅の醋を入る此分量ハ臙脂水一升ニ茶碗一杯の量なり工人の巧拙ハ此乾梅の醋を入る加減ニありといふ其後凡二時を経れバ臙脂（戌）

（亥）悉く沈澱し其上面の水を徐々ニ去り尽くし絹羽二重ニ包ミ亦徐々ニ擦り水を去る是第三期ニして臙脂を得るなり其擦り滓ハ蚊を薫し又ハ養料ニ用ゆ

○臙脂を得る分量ハ紅花の可否と土地ニよりて差異ありされども大抵餅紅花の量百分の七より十ニ至る最上品の品ハ百分の十五ニ至る事もあり

○第八　餅紅花の價

餅紅花ハ一駄三十〆目六十四袋一袋五〆目入を常とし二〆目を風袋として其價ハ地方ニよりて大ニ差ひあり一駄の價七十圓より金二百圓ニ至るなり

明治五年冬　武田昌次述

服部雪齋
山嵜董洤　画

男爵田中芳男氏寄贈
先代田中芳男旧蔵書
昭和七年

B 65992